



Aia

Polievkárna
Restaurace



MENU

Chut Gruzie



každý pracovní den máme bufet
every working day we have a buffets





Chačapuri/Khachapuri ^{1,3,7}

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <p>1 ADŽARULI / ADJARULI
kynuté těsto se sýrem a vejcem
bread with cheese and egg</p> | <p>310 Kč
500 gr</p> | <p>5 MEGRULI / MEGRULI
kynuté těsto plněné dvojitým
sýrem
bread with double cheese</p> | <p>340 Kč / 490 Kč
700 gr / 1400 gr</p> |
| <p>2 ADŽARULI s masem
kynuté těsto se sýrem, vejcem a
masem (70% hovězí, 30% vepřové)
ADJARULI with meat
bread with cheese, egg and meat
(70% beef, 30% pork)</p> | <p>350 Kč
600 gr</p> | <p>6 LAZURI / LAZURI
kynuté těsto plněné sýrem a vejcem
bread with cheese and egg
LAZURI s bylinkami
kynuté těsto plněné sýrem, vejcem,
červenou řepou a bylinkami
(estragon a koriandr)
LAZURI with herbs
bread with cheese, egg, beetroot
and herbs (tarragon and coriander)</p> | <p>290 Kč
700 gr</p> <p>310 Kč
800 gr</p> |
| <p>3 ADŽARULI 4 SÝRA
kynuté těsto plněné sýrem: mozzarella,
balkan a modrý sýr, mozzarella s matou
ADJARULI 4 CHEESE
bread with four types of cheese: mozzarella,
balkan cheese, blue cheese, mozzarella with mint</p> | <p>350 Kč
600 gr</p> | <p>7 KUBDARI
kynuté těsto plněné masem
(hovězí 70% a vepřové 30%, nebo lampa)
round bread filled with meat
(beef 70% and pork 30%, or lamb)</p> | <p>195 Kč
250 gr</p> |
| <p>4 IMERULI / IMERULI
kynuté těsto plněné sýrem
bread with cheese and egg</p> | <p>310 Kč / 470 Kč
650 gr / 1200 gr</p> | | |





Pečivo/Bakery ^{1,3,7}

- 8 CHAČAPURI se špenátem
kynuté těsto plněné sýrem a špenátem
KHACHAPURI with spinach
bread with cheese and spinach

325 Kč
650 gr

- CHAČAPURI s estragonem
kynuté těsto plněné sýrem a estragonem
KHACHAPURI with tarragon
bread with cheese and tarragon

325 Kč
650 gr

- 9 PALAČINKY S HOVĚZÍM
hovězím 70% a s vepřovým 30% masem
MEAT PANCAKES
with beef 70% and 30% pork meat

135 Kč
3 ks/psc

- 10 GRUZÍNSKÝ CHLĚB
domácí gruzínský chléb
GEORGIAN BREAD
georgian homemade bread

80 Kč
250 gr

- 11 MČADI / MCHADI
kukuříčný chléb / corn bread

75 Kč
1 ks/psc

Chačapuri je specialita gruzínské kuchyně. Je to sýr, zapéčený v těstě či bílém chlebu. Samotný chléb se připravuje z kynutého těsta. Po vyknutí se těsto rozválí a naplní sýrem, vajíčky a podle různých variant i dalšími surovinami. Naplněné těsto se následně upeče v zakrytém rozpáleném pekáči pak se potře máslem.





5



1

CHINKALI

Hlavní Jídlo / Main Courses

Chinkali je jedním z tradičních pokrmů gruzinské kuchyně, skutečnou vizitkou této pokostinné země. Jsou to vlastně taštičky plněné s masem a kořením. Bez tohoto jídla není možné si představit gruzínskou hostinu.



Khinkali is a very popular dumpling in Georgian cuisine. It is made of twisted knobs of dough, stuffed with meat and spices. The fillings of khinkali use herbs like parsley and cilantro (also called coriander). Mushrooms may be used in place of meat.

1

CHINKALI / KHINKALI

MIX
70% hovězí, 30% vepřové
70% beef, 30% pork

JEHNĚČÍ / LAMB



S HOUBAMI
WITH MUCHROOMS



SE SÝREM / WITH CHEESE

5 kus/5 psc

275 Kč

300 Kč

235 Kč

250 Kč

2

LULA KEBAB

AIA
(50/50 hovězí/vepřové, 50/50 beef/pork)

KUŘECÍ / CHICKEN

JEHNĚČÍ / LAMB

na objednání / to order

maso, lavash, červená cibule, granátové jablko, rajčatová omáčka a gruzínské koření (domácí chléb +80 Kč)

meat, lavash, red onion, garnet, tomato sauce and georgian spices (homemade bread +80 Kč)

250 gr

295 Kč

275 Kč

450 Kč



2



LULA KEBAB





Hlavní Jídlo / Main Courses

3 ŠAŠLIK / SHASHLIK

VEPŘOVÝ / PORK

KRŮTÍ / TURKEY

KUŘECÍ / CHICKEN

JEHNĚČÍ / LAMB

na objednání / to order

maso, lavaš, červená cibule, granátové jablko, rajčatová omáčka a gruzinské koření (domácí chléb +80 Kč)

meat, lavash, red onion, garnet, tomato sauce and georgian spices (homemade bread +80 Kč)

295 Kč

350 gr

295 Kč

350 gr

290 Kč

350 gr

550 Kč

600 gr

5 ODŽACHURI / OJAXURI

350 gr brambory, 250 gr masa (vepřové nebo kuřecí) nebo houby, česneková omáčka a gruzinské koření

350 gr potato, 250 gr meat (pork or chicken) or mushrooms, garlic sauce and georgian spices

345 Kč

600 gr

6 ADŽABSANDALI AJAPSANDALI

Zeleninové soté: lilek, červená paprika, rajčata, cibule, česnek, koriandr, bazalka

Vegetable sauté: eggplant, red pepper, tomatoes, onion, garlic, coriander, basil

305 Kč

500 gr

4 LOBIO

fazole s orientálním kořením, podáváme s červeným zelím

beans with oriental spices, served with red cabbage

250 Kč

500 gr



6

AJAPSANDALI



4

LOBIO





5



2

Hlavní Jídlo / Main Courses

1 APCHAZURA / APKHAZURA

Grilovaná Gruzinská kotleta: hovězí a vepřové maso, cibule, gruzinské horské koření, pepř, sůl, obalena ve vepřovém plstním sádle

Grilled Georgian chop: beef and pork, onion, Georgian mountain spices, pepper, salt, coated in pork felt fat.

380 Kč

400 gr

2 KUPATI

Gruzinská klobása z mletého vepřového a hovězího masa, pepře a cibule, dřišťál, gruzinské horské koření

Georgian sausage made of minced pork and beef, pepper and onion, barberry, Georgian mountain spices

380 Kč

400 gr

3 KŘUPAVÉ KUŘE TABAKA

s ořechovou omáčkou (Baže)

CRISPY CHICKEN TABAKA

with walnut sauce (Baže)

385 Kč

500 gr

4 AIA COMBO

pro 6 osob / for 6 people

1,5 kg masa: kuřecí, vepřové a krůti šašlik, kuřecí AIA lula kebab, zapečené brambory, marinovaná zelenina a 3 druhy omáčky + APCHAZURA or KUPATI

1,5 kg of meat: chicken, pork and turkey shashlik, chicken and AIA lula kebab, baked potatoes, marinated vegetables and 3 kinds of sauce + APCHAZURA or KUPATI

3000 Kč

5 ŠKMERULI / SHKMERULI

Pečené kuře s omáčkou ze Smetany a česneku, podávané v ketsi (hliněná zapékač miska)

Roasted chicken with sour cream and garlic sauce, served in a "Ketsi" (clay dish)

375 Kč

500 gr



6



1

APKHAZURA



4

AIA COMBO

345 Kč

450 gr

6

MADAME BOVARY

Kuřeč maso s bramborami, houbami a majonézou se syrem (suluguni) nahore.

Chicken backed with potatoes, mushrooms, and mayonnaise, generously covered with cheese (suluguni)



MADAME BOVARY VEG

Zapečené brambory s houbami a majonézou se syrem (suluguni) nahore.

Baked potatoes with mushrooms, and mayonnaise, generously covered with cheese (suluguni)

345 Kč

450 gr

7

ČACHOCHBILI / CHAKHOKHBILI

375 Kč

600 gr

Gruzínská národní specialita, připravena z kuřecího masa, rajčat, koriandru, papriky, česnekem a orientálními kořeními.

Stewed chicken with tomato, coriander, pepper, garlic and fresh herbs.



3



CHACHOCHBILI

7





Předkrmy/Starter

- 1 **PKHALI**⁸
LILEK, ŠPENÁT, MRKEV
EGGPLANTS, SPINACH, CARROTS
nakrájená zelenina, vlašské ořechy, orientální koření
vegetables to choose from, walnuts, oriental spices
165 Kč
3 ks/psc
- 2 **APPETIZERS PLATE**^{1,3,7,8}
pkhali 5 kus, mchadi 3 kus a syr ricotta
pkhali 5 psc, mchadi 3 psc and cheese ricotta
625 Kč
- 3 **GRUZÍNSKÝ SALÁT**⁸
rajčata, okurky, paprika, cibule, ořechy,
koriandr
290 Kč
600 gr
- GEORGIAN SALAD**⁸
tomatoes, cucumbers, peppers, onions,
walnuts, coriander
- 4 **SALÁT CAESAR / CAESAR SALAD**⁷
310 Kč
400 gr
- 5 **ŘECKÝ SALÁT / GREEK SALAD**⁷
290 Kč
600 gr
- 6 **MIX SOLENJE / PICKLES MIX**
259 Kč
400 gr

Pkhali je tradiční gruzínské jídlo z nakrájené a mleté zeleniny, vyrobené z lilku, špenátu, fazolí, řepy a kombinované s mletými vlašskými ořechy, octem, cibulí, česnekem a bylinkami. Společnou složkou všech variant pkhali je pyré z vlašských ořechů.

Pkhali is a traditional Georgian dish of chopped and minced vegetables, made of eggplant, spinach, beans, beets and combined with ground walnuts, vinegar, onions, garlic, and herbs. The common ingredient of all variations of pkhali is pureed walnut sauce.





Předkrmy/Starter

- 7 **SALÁT S KUŘECÍ MASEM⁷** **270 Kč**
kuře, kukuřice, paprika, okurka, majonéza **300 gr**
SALAD WITH CHICKEN⁷
chicken, corn, paprika, cucumber, mayonnaise

- 8 **KUŘECÍ SALÁT S ANANASEM^{7,8}** **295 Kč**
kuře, ananas, paprika, vlašský ořech, majonéza **300 gr**
CHICKEN SALAD WITH PINEAPPLE^{7,8}
chicken, pineapple, paprika, walnut, mayonnaise

Přílohy/Side Dishes

- ✓ **AMERICKÉ BRAMBORY** **175 Kč**
zapečené brambory poddáváné s majonézovou omáčkou **400 gr**
AMERICAN POTATOES
baked potatoes served with mayonnaise sauce
- ✓ **BRAMBORY s koprem** **175 Kč**
POTATOES with dill **400 gr**

Omáčky/Sauces

TKEMALI ČERVENÉ **55 Kč**
sladkokyselé, mírně pálivá červená gruzínská omáčka s bylinkami **30 gr**
sweet and sour red georgian sauce with herbs

TKEMALI ZELENÉ
sladkokyselé, mírně pálivá zelená gruzínská omáčka s bylinkami
sweet and sour green georgian sauce with herbs

SATSEBELI
rajčatová gruzínská omáčka s bylinkami
tomato georgian sauce with herbs

SMETANA / SOUR CREAM

SMETANA s česnekem a koprem **65 Kč**
SOUR CREAM with garlic and dill **30 gr**

ADŽIKA / ADJIKA
domácí Gruzínská pikantní omáčka
homemade Georgian spicy sauce

DOPORUČUJEME
zkuste pkhali s mčadi a sýrem
WE RECOMMEND
try pkhali with mchadi and cheese



2





Gruzinská Vín/Georgian Wine

ALAZANI VALLEY

bíle polosladké víno
semi-sweet white wine

99 Kč / 449 Kč

0,2 l / 0,75 l

SAPERAVI

červené suché víno
dry red wine

110 Kč / 449 Kč

0,2 l / 0,75 l

TSINANDALI

bíle suché víno
dry white wine

108 Kč / 488 Kč

0,2 l / 0,75 l

RKATSITELI

bíle suché víno
dry white wine

108 Kč / 488 Kč

0,2 l / 0,75 l

MUKUZANI

červené suché víno
dry red wine

110 Kč / 498 Kč

0,2 l / 0,75 l

SAPERAVI QVEVRI

premium
červené suché víno
dry red wine

245 Kč / 1100 Kč

0,2 l / 0,75 l

KINDZMARauli

červené polosladké víno
semi-sweet red wine

115 Kč / 503 Kč

0,2 l / 0,75 l

KHVANCHKARA

premium
červené polosladké víno
semi-sweet red wine

245 Kč / 1100 Kč

0,2 l / 0,75 l

Teplé Nápoje/Hot Drinks

TURECKÁ KÁVA TURKISH COFFEE

55 Kč

ČAJ / TEA

na výběr / for choose

90 Kč / 190 Kč

350 ml / 1 l



MÁME TAKÉ DENNÍ NABÍDKU DEZERTY
ALSO WE HAVE DAILY DESSERTS

Georgia is generally considered the 'cradle of wine', as archaeologists have traced the world's first known wine creation back to the people of the South Caucasus in 6,000 BC. Georgia's fascinating winemaking includes more than 500 indigenous grape varieties. Of the more than 123,000 acres planted, 75% are planted to white varieties and 25% to red. An important and unique part of winemaking in Georgia includes the use of egg-shaped clay vessels called qvevri. These large, handmade vessels are buried in the ground to help control the temperature during fermentation. Traditionally, Georgian wines carry the name of the source region, district, or village, much like French regional wines such as Bordeaux or Burgundy. As with these French wines, Georgian wines are usually a blend of two or more grapes. Georgian wines are classified as sweet, semi-sweet, semi-dry, dry, fortified and sparkling. The semi-sweet varieties are the most popular.

Gruzie je obecně považována za "kolébku vína" protože archeologové vystopovali první známou výrobě vína na světě zpět k obyvatelům jižního Kavkazu 6000 před n.ř. Gruzínské fascinující vinařství zahrnuje více než 500 domorodých odrůd hroznů. Z více než 123 000 hektarů tvoří 75% vysazeno na bílé odrůdy a 25% červené. Důležitou a jedinečnou součástí vinařství v Gruzii je použití kleněných nádob ve tvaru vejce zvaných "Qvevri". Tyto velké, ručně vyráběné nádoby jsou zakrabané v zemi, aby pomohly regulovat teplotu během fermentace. Tradiční gruzínská vína nejsou název zdrojového regionu, okresu, nebo vesnice, podobně jako francouzská regionální vína, jako je Bordeaux nebo Burgundsko. Stejně jako u těchto francouzských vín, jsou ta gruzínská obvykle směsí dvou nebo více druhů hroznů. Gruzínská vína jsou klasifikována jako sladká, polosladká, suchá, polosuchá. Nejoblíbenější jsou polosladké odrůdy.

Nealkoholický Nápoje/Soft Drinks

DOMACÍ LIMONÁDA

bez cukru / s cukrem

85 Kč / 150 Kč

0,33 l / 1 l

HOMEMADE LEMONADE

without sugar / with sugar

GRUZÍNSKÁ LIMONÁDA

na výběr

65 Kč

0,5 l

GEORGIA LEMONADE

for choose

ŠTÁVA / JUICE

na výběr / for choose

55 Kč

COLA

60 Kč

BORJOMI

Gruzínská minerální voda

Gergian mineral water

75 Kč

0,5 l

BIRELL

na výběr / for choose

48 Kč

0,3 l

NATURA VODA/WATER

neperlivá / non-carbonated

jemně perlivá / finely sparkling

45 Kč

0,33 l

VODA / WATER

perlivá; neperlivá / carbonated; non-carbonated

120 Kč

0,8 l

Alkoholický Nápoje/Alcoholic Drinks

PILSNER URQUELL

68 Kč

0,5 l

KOZEL

černý / black; 10°

55 Kč

0,5 l

ČAČA / CHACHA

60 Kč / 700 Kč

0,04 l / 0,5 l

KOŇAK / COGNAC

120 Kč / 700 Kč

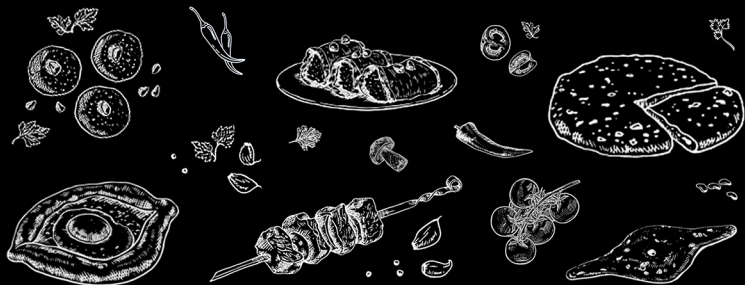
0,04 l / 0,5 l

FINLANDIA

70 Kč / 800 Kč

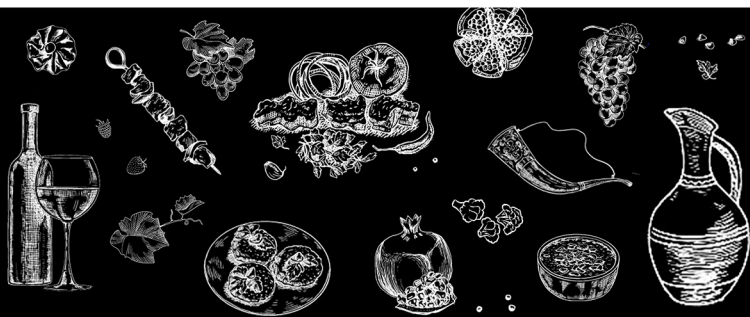
0,04 l / 0,7 l

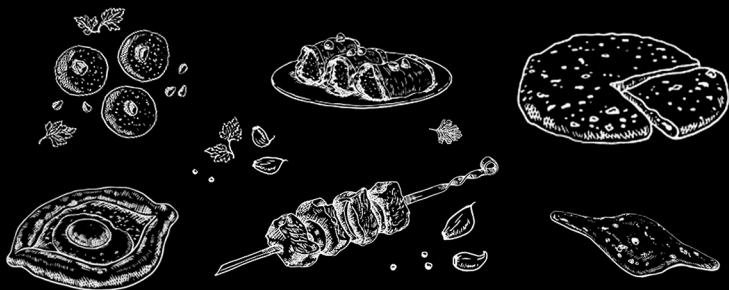




THE WINE REGIONS OF GEORGIA

WITH ASSOCIATED GRAPE VARIETIES





SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich

2 KORYŠI
a výrobky z nich

3 VEJCE
a výrobky z nich

4 RYBY
a výrobky z nich

5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)
a výrobky z nich

6 SOJOVÉ BOBY (SOJA)
a výrobky z nich

7 MLÉKO
a výrobky z něj

8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY
mandle, laskové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadámie a výrobky z nich

9 CELER
a výrobky z něj

10 HOŘČICE
a výrobky z něj

11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)
a výrobky z nich

12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

13 VLČÍ BOB (LUPINA)
a výrobky z něj

14 MĚKKÝŠI
a výrobky z nich

